



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI TOP KEK

6 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 paket kakaolu kekun
- 2 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı süt
- 2 kahve fincanı tereyağı
- 2 kahve fincanı krem peynir
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 3 çorba kaşığı çikolata rendesi

Fırını 180 dereceye ayarlayarak ısıtın. Kekun, yumurta, tereyağı ve sütü kaseye koyup mikserle düzgün bir karışım olana dek çırpın. Karışımı ısıya dayanıklı 6 küçük kalıba boşaltın. Kalıpları önceden ısıtılmış fırına verip 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Peynir, şeker ve limon suyunu karıştırın. Elde ettiğiniz bu kremayı soğuk keklerin üzerine paylaşın.

Hindistancevizi serpin.

Benmari usulü eritilmiş çikolatayı kekin üzerine kedi patisi motifinde damlatın. Soğuduktan sonra servis yapın.
